IL CONGRESSO VITI-VINICOLO ISTRIANO

Come preannunciammo nell' ultimo numero del nostro Giornale, pubblichiamo, a chiusa di quanto riportato in merito al suddetto Congresso, la Relazione lettavi dal Direttore dell' Istituto agrario provinciale. (N. d. R.)

L' Istria fin da tempi molto discosti dai nostri si è dimostrata adatta, per il mare che la circonda, la sua latitudine, le sue caratteristiche climatiche ed orografiche e per la qualità delle sue terre, alla coltivazione della vite e specialmente nei suoi territori che guardano l' Adriatico verso ponente ove domina la terra rossa; mentre le condizioni generali sono più convenienti alla produzione degli ortaggi e delle frutta nei suoi territori del nord-ovest e vicini a Trieste; sono più confacenti alla produzione dei cereali e dei foraggi e quindi all' allevamento del bestiame i territori del centro e — a bonifica ultimata — le valli; infine, specialmente si prestano ai pascoli e quindi all' allevamento degli animali lanuti buona parte dell' alto Carso e quello delle Isole.

In ogni caso la coltivazione della vite, che prima era promiscua del tutto, ha preso incremento non indifferente a forma di vigneto dopo l' invasione della fillossera, a cominciare dagli anni in cui la Francia, mancante di vino, ne andava in cerca anche in Dalmazia ed in Istria per coprire il suo fabbisogno. Allora, viste le febbrili ricerche di vino e la rispettiva alzata dei prezzi, gli Istriani si diedero a tutt' uomo a impiantare nuove vigne, sia riducendo le terre prima destinate alle colture erbacee — specialmente a frumento — sia abbattendo olivi, gelsi, nocelleti e boschi che, a giudizio di quei nostri predecessori, non meritavano più le loro attenzioni causa il reddito molto minore che essi davano in confronto della vite.

Avvenne che nel 1880 la fillossera ha fatto atto di presenza anche in Istria e che in un ventennio distrusse la maggior parte dei vigneti vecchi e nuovi. Siccome però, anche dopo cessato l' urgente bisogno di vino da parte della Francia, tale prodotto,

dato l' incremento che avevano preso pertanto i centri di consumo vicini, quali Trieste, Pola e Fiume, veniva facilmente smaltito a prezzi rimuneratori e con richieste crescenti, i coltivatori istriani si sentirono incoraggiati ad aumentare la produzione coll' impianto di nuovi vigneti per dar luogo ai quali bisognava ancora trascurare e magari abbandonare le altre coltivazioni meno rimunerative e sempre principalmente il frumento e i foraggi. Infatti mentre il frumento in farina si poteva allora avere dall' Ungheria a sole Corone 20 al quintale, non conveniva certo coltivarlo nei terreni istriani soggetti alla siccità e dove invece la vite poteva dare redditi di molto superiori; altrettanto avvenne ancora per i terreni a pascolo e per quelli coperti da boschi: e gli uni e gli altri vennero in buona parte sacrificati per dar luogo alla vigna.

Le gara di impiantare viti si estese non solo nei territori dove questa trova condizioni favorevolissime, ma ben anche in quelli ove, in suo luogo, erano meglio a posto le colture cerealicole foraggere e con esse l' allevamento del bestiame.

Siccome la fillossera stava camminando a gran passi e andava distruggendo i vigneti a piede franco, i coltivatori istriani e con essi l'Amministrazione provinciale si trovarono perplessi non avendo ancora cognizione sufficiente del modo di difendersi dal flagello e quindi si affidavano principalmente all' Istituto agrario provinciale perchè procedesse sollecitamente allo studio dei mezzi di difesa. L' Istituto, persuaso fin da allora che l' unico mezzo di difesa era l' innesto sui soggetti americani, si pose all' opera e forte dell' esperienza propria e degli altri, specialmente dei Francesi, è venuto in un lasso di tempo breve ad indicare le varietà americane allora conosciute meglio confacenti ai nostri terreni ed ai vitigni istriani. Sicchè, ripresa lena alacre, i viticoltori istriani ricostituirono in tempo relativamente breve i vigneti distrutti dall' afide e vi impiantarono un numero di vigne nuove molto superiore alle preesistenti; in maniera che la produzione vinicola istriana da circa 200.000 ettolitri salì a mezzo milione.

Questo prodotto aveva, come ha tuttora, tutt' altro che uniformità di tipo, variando esso in causa delle condizioni diverse di clima, di terreno, di giacitura e più che mai per causa di confezione e conservazione. Ciò nonostante, per il fatto dell' incremento del consumo, come già sopra detto, dei centri di Trie-

ste, Pola e Fiume e del bisogno del vino da parte di paesi interni della ex-Monarchia, il prodotto istriano continuò a trovare abbastanza facile smercio a prezzi rimuneratori.

Soltanto in due tempi si ebbero crisi rimarchevoli e cioè nel 1902 al tempo della clausola stipulata per i vini dell'Austria con l'Italia e nel 1908 a causa di due annate di sovraproduzione nei paesi viticoli di tutto l'ex-Impero, e l'Istria ebbe allora a subirne anch'essa le conseguenze con la riduzione dei prezzi e la svendita del prodotto incantinato.

In tutto questo tempo e fino alla guerra, oltre i vigneti ricostituiti, si continuò ad impiantarne di nuovi a scapito delle altre colture. Durante la guerra però gl'impianti cessarono, non solo, ma nei territori evacuati, da Pola a Rovigno, essi in gran parte scomparvero un'altra volta e nel resto del territorio vignato ebbero a soffrire per l'abbandono da parte dei richiamati alle armi. Così negli anni del dopoguerra la produzione media delle vigne istriane si ridusse di nuovo a circa 250.000 ettolitri, venduti a causa della svalutazione della moneta a prezzi soddisfacenti. L'agricoltore istriano, memore degli aurei tempi per la produzione del vino dell'anteguerra ed incoraggiato ancora dai prezzi elevati, si pose di tutta lena a ricostituire i vigneti rovinati, rimettere in sesto quelli sofferenti ed impiantarne di nuovi.

L'Amministrazione provinciale, il Consiglio agrario, nonchè l'Istituto agrario ed anche i privati competenti avevano però intuito, anche prima della guerra, che questa corsa all'aumento della produzione di un vino qualunque non aveva una base solida tale da poter evitare crisi anche gravi, dato che la qualità, la confezione e la conservazione lasciavano a desiderare così che a Trieste si era iniziata una campagna dei medici contro il vino istriano. Questa, magari, non ha avuto conseguenze serie, ma era un indizio che i viticoltori istriani dovevano preoccuparsi di confezionare vini più adatti ai gusti dei consumatori, gusti che naturalmente sono soggetti a variazioni per tempo e per luogo.

Per tali motivi, Provincia ed Istituto tennero sempre presenti che la viticoltura e l'enologia istriana avevano bisogno di una riforma nel senso che era necessario cercare di far limitare l'impianto ed eventualmenfe far eliminare i vitigni indigeni scadenti ed incoraggiare e favorire in ogni modo la coltiva-

zione delle viti migliori unitamente a quelle forestiere che, nelle esperienze istituite presso l' Istituto e presso qualche privato, avevano dato buoni risultati. Per raggiungere questo scopo l' Istituto ricostituì il suo vigneto con americane adatte innestate con vitigni che avevano dato la migliore prova; e anzichè limitare nei suoi vivai la produzione di semplici talee e barbatelle americane, la estese con la coltivazione di barbatelle innestate da cedersi a prezzo ridotto ai viticoltori della Provincia. Tale produzione in alcune annate salì ad oltre un centinaio di migliaia di innesti. Di pari passo l'Amministrazione provinciale e l' Istituto impiantarono l' attuale Cantina che, prima sperimentale, divenne dimostrativa allo scopo di far conoscere da una parte ai produttori e dall' altra ai consumatori che i vini ottenuti coi vitigni raccomandati e se confezionati razionalmente, potevano mettersi in gara con vini di altre provenienze e contentare anche i gusti alquanto esigenti non solo dei centri vicini ma anche di quelli di altri paesi e sempre con risultati economici soddisfacenti.

Seguendo questo indirizzo e specialmente la parte dello stesso che raccomandava la migliore confezione e conservazione del vino, nei tempi di difficoltà, anche dei privati si diedero d' attorno per escogitare il modo di riuscire ad avere vini migliori. Per ciò alcuni più facoltosi attrezzarono in modo corrispondente le loro cantine ed altri, e fra questi specialmente i medi ed i piccoli produttori di alcune località, si unirono e crearono delle cantine sociali; delle quali però soltanto quella rigogliosa di Buie e quella più ridotta di Verteneglio ancora sopravvivono.

Questo per quello che riguarda il passato.

Per quanto si riferisce al futuro della viticoltura e dell' enologia istriana sono da tener presenti i seguenti fatti:

che sono mutate le condizioni politiche ed economiche perchè l' Istria fa ora parte di uno Stato eminentemente vinicolo;

che oggi il consumo del vino tanto nel Regno che all'estero va diminuendo in modo impressionante;

che per la diminuzione degli spacci al minuto, per gli alti prezzi di vendita, per la lotta antialcoolica, per la maggior passione agli sports, per la crescente concorrenza della birra e di altre bibite vi è pericolo che la crisi del vino non sia passeggera.

Non è di conseguenza prudente di impiantare, specialmente sui fondi alquanto estesi, soltanto vigna, anche se tutto il ter-

reno è riconosciuto adatto a tale coltura; è preferibile invece in ognuno di tali poderi destinare, secondo i mezzi disponibili, una porzione della superficie alla coltivazione della vigna specializzata ed il resto, se adatto, alla coltivazione dei cereali vernini con preferenza del frumento e quindi delle leguminose da prato e delle sarchiate che meno soffrono la siccità. Qui non si deve dimenticare la coltivazione del tabacco e si deve cercar di dare incremento alla coltivazione dei gelsi. Questo vale per i territori dove la frutticoltura e l'orticoltura industriale non si possono esercitare.

Coll'adozione di un tale sistema si conseguono diversi vantaggi: si hanno nello stesso podere coltivazioni diverse e separate che maturano il prodotto in varie epoche e di conseguenza si ha uno o più raccolti assicurati, se per avversità atmosferiche l'uno o l'altro venisse a fallire; si rispetta il desiderio del colono di produrre sul fondo quanto può occorrere alla sua famiglia ed al mantenimento dei capi di bestiame che sono tanto necessari anche per la produzione dello stallatico occorrente alla vigna; si utilizzano tutto l'anno le braccia disponibili e si limita la disoccupazione; infine si rende più elevata la produzione della vigna e si curano a tempo, senza inciampi, le malattie della stessa.

È noto che in Istria esistono in prevalenza due categorie di terreni: gli uni sono rossi, ricchi di ferro e formati di argilla e di sabbia silicea per cui o sono argillo-silicei o silico-argillosi, poveri tutti di calce; i secondi sono formati di tutti e tre i componenti e possono essere argillo-calcarei-silicei, ovvero calcarei-argillo-silicei e di solito sono di colore grigio, bianco, giallo e azzurrognolo.

Nei terreni della prima categoria, purchè sufficientemente profondi, trovano facile adattamento tutte le specie e gli ibridi americani raccomandati oggi come porta-innesti; per i terreni invece della seconda qualità i vitigni americani adatti sono soltanto quelli che sopportano quantitativi di calcare che superano il 15 % e fra questi sono pochi quelli che si adattano alle terre in cui il calcare raggiunge il 45 % e più.

Hanno dato buona prova in Istria la Riparia Portalis e quella a grandi foglie nelle terre della prima categoria fertili, profonde e fresche, dove vegetano e fruttificano bene e precocemente e sono suscettibili di rimettersi dopo un prodotto abbondante e in

un terreno in cui la concimazione è stata prima trascurata. Così le stesse Riparie hanno dato e danno buoni risultati anche nelle terre della seconda categoria, purchè il carbonato di calce non superi il 15-20 % e non vi manchi la necessaria umidità; altro pregio notato nelle Riparie è quello di radicare con facilità e di aver buona affinità con quasi tutti i vitigni europei qui coltivati. Anche la strozzatura che spesso si manifesta sotto il punto d' innesto, non pregiudica notevolmente lo sviluppo del vitigno bimembre e in molti casi si è osservato che essa favorisce la fruttificazione delle varietà restie a dar frutto.

Nelle stesse terre, meno fresche e specialmente se mescolate con ghiaia e soggette al secco, ha dato buona prova la Rupestris du Lot, la quale sostituì le Riparie nelle terre della seconda categoria dove il calcare si eleva anche al 20-30 %. Siccome la maggior parte delle terre oggi vignate in Istria sta appunto entro questi limiti per il calcare e siccome questi due vitigni erano fino a pochi anni fa i meglio quotati come portainnesti resistenti alla fillossera, hanno servito, si può dire, da soli alla ricostituzione di gran parte del vigneto istriano. Da qualche anno a questa parte hanno suscitato le simpatie dei viticoltori anche altri vitigni americani e specialmente ibridi quali la Riparia × Rupestris 3309, la Riparia × Berlandieri 420 A e la Teleki 8 B e il Chasselas × Berlandieri 41 B. Tutti quattro questi vitigni riescono bene in genere nelle terre della prima categoria anche se fessurate o ghiaiose. Le ultime tre poi essendo resistenti ad un percento più elevato di calcare di quello che può sopportare la Rupestris du Lot sono indicate specialmente per gl' impianti nelle terre di seconda categoria.

Per quanto riguarda gli ibridi produttori diretti dobbiamo dire che i risultati finora ottenuti, sia rispetto alla loro resistenza alla fillossera, sia al loro adattamento nei differenti terreni e climi, sia anche rispetto alla loro resistenza alle malattie crittogamiche, sono tali che per ora non ci consentono di raccomandarne la coltivazione se non a titolo di prova.

I viticoltori debbono in ogni caso guardarsi dall' impiantare, come taluni ancora usano e consigliano, viti nostrane franche di piede, per non andare incontro a serie disillusioni e perdite di danaro.

Per quanto concerne la scelta delle varietà nostrane da innestare sulle americane, come regola generale se non inter-

vengono ragioni speciali per mutarla, bisogna preferire le qualità già note e coltivate in posto che hanno fatto buona prova, tanto in riguardo all' innesto che allo sviluppo, alla durata, alla resistenza, alle malattie ed alla quantità e qualità dei prodotti.

Per le qualità forestiere da vino che hanno dato buona prova in Istria e che meritano di essere diffuse anche di più di quello che già lo sono, accenniamo al Pinot bianco, al Pinot grigio, al Traminer, al Sauvignon, al Riesling Renan e quindi al Borgogna nero detto anche Gamay, al Cabernet sauvignon, al Teroldigo e al Barbera.

Una coltivazione alla quale in Istria va dato un impulso molto maggiore di quello avuto sinora è quella delle uve da tavola. Una grande massa di queste può essere smaltita già nei tre centri di consumo che stanno ai vertici dell' Istria stessa e nei luoghi di cura e di bagni di Abbazia, Portorose e Brioni; e una quantità oggi non previdibile potrebbe esser esportata nei centri di consumo dell' Europa centrale. Clima e terreni dell' Istria sono favorevoli ad una produzione di questo genere, specie lungo la costa, dove anche per via di mare il prodotto può essere inoltrato con celerità e spese limitate. In questo ramo viticolo vi è sicurezza di smercio immediato del prodotto e non vi è bisogno che della falcetta per vendemmiare. Non vi sono preoccupazioni per confezionare il vino, per conservarlo e venderlo; se poi l' uva resta in parte invenduta vi è sempre la possibilità di vinificarla. Certo è che come uve da tavola bisogna coltivare di preferenza quelle a maturazione precoce e le tardive.

Parecchie sono le varietà che hanno dato buoni risultati e certo ve ne sono delle altre di pari valore, ma qui non ancora conosciute e che converrà mettere in colture di prova.

La produzione delle uve da tavola non è così esigente come quella delle uve da vino, poichè sono buone uve mangerecce anche quelle che hanno acini grossi, succosi, di bell'aspetto, anche se poco zuccherini. Perciò le viti da tavola si possono coltivare pure in terre basse, in valle e sostenute con laute concimazioni.

In Istria hanno dato finora buoni risultati e sono bene accette sui mercati la Lugliatica, la Perla di Czaba tra le precocissime, quindi il Chasselas dorato e quello moscatato come uve agostane e da ultimo il Moscatello comune, il Moscatellone, la Verdea, la Paradisa e la Treolina di Isola.

Sul mercato di Trieste come uve agostane sono preferiti i due Chasselas.

Ad aumentare il profitto della coltivazione della vigna è necessario che il produttore istriano sappia preparare e conservare bene il vino e venderlo a tempo. A questo proposito si deve dire che se i viticoltori istriani hanno notevolmente progredito in fatto di coltivazione delle vigne, altrettanto non si può dire in fatto di preparazione e conservazione del vino. Salve, naturalmente, le onorevoli e non poco numerose eccezioni, nè i locali nè gli attrezzi necessari, nè i vasi vinari sono generalmente appropriati e tenuti conformi a tale scopo. Per ottenere almeno un miglioramento occorrerebbe un' attrezzatura più confacente e una confezione meno empirica che in passato. A ciò possono giungere con la buona volontà i grandi produttori; mentre è insperabile di arrivarci, per tante contingenti ragioni, da parte dei piccoli e medi produttori, che sono la grande maggioranza, se non unicamente con l' istituzione di cantine sociali cooperative.

Circa l' istituzione in Istria di cantine sociali ci permettiamo di fare viva raccomandazione ai ben pensanti che si accingono a costituirle di farle sorgere su basi solide e sicure, affinchè la loro vita prospera e rigogliosa possa servire d' esempio e d' incitamento ai produttori ancora non associati.

Dall' esperienza del passato risulta che tutte quelle cantine che sono sorte raccogliendo sotto il vessillo della cooperazione gli elementi che vi erano spinti forzatamente nelle annate di crisi o di situazioni anormali del mercato, ma che non avevano nessuna convinzione della utilità e nessuna fiducia nello scopo dell' associazione, hanno dato sempre cattiva prova. È di conseguenza necessario, dove si vuole promuovere l' istituzione di cantine sociali, di trovare anzitutto una o meglio più persone che della cosa si facciano un apostolato e che, con conveniente, chiara e precisa propaganda, insinuino nell' animo dei produttori lo spirito cooperativo e la volontà di raggiungere l' intento, non nascondendo loro le difficoltà e anche i sacrifici che per la bisogna possono occorrere.

Se nel passato la costituzione delle cantine sociali trovava un ostacolo spesso insormontabile nel procurare il credito necessario per il loro impianto, oggi questo ostacolo è in gran parte eliminato dalle provvidenze prese dal benemerito Governo Nazionale, il quale col mezzo di importanti istituti ha fornito e fornisce con facilità il credito per l' impianto e l' esercizio di queste importanti istituzioni.

Il beneficio che può apportare ai viticoltori in genere ma specialmente ai piccoli di una località l'esistenza di una cantina sociale è veramente grande e tale che può decidere della economia del paese stesso.

Ed invero, le funzioni e le finalità che le cantine sociali apportano dove vengono istituite sono:

1) possibilità di immagazzinare e conservare masse di vini anche nelle annate di sovrabbondanza con conseguente equilibrio del prezzo del mercato;

2) produzione di grandi masse di vino a tipo costante e bene conservate per cui si può avere più facile smercio e prezzo migliore;

3) utilizzazione completa dei residui della vinificazione (vinaccie, vinacciuoli, fecce, tartari, ecc.);

4) valorizzazione delle plaghe viticole dove esse cantine si piantano;

5) miglioramento della viticoltura coll'incoraggiare la coltivazione di vitigni eletti;

6) industrializzazione della viticoltura col rendere meno oneroso il costo dell'ettolitri di vino;

7) possibilità di confezionare assieme a buon vino anche mosto concentrato, filtrati dolci, ecc.;

8) resa maggiore di vino impiegando macchinario più perfezionato e potente;

9) le cantine sociali allontanano i piccoli produttori dagli speculatori poco coscienziosi facendo realizzare un maggior prezzo alle uve consegnate;

10) si ha infine la moralizzazione del commercio dei vini col fornire ai consumatori vini sani e garantiti genuini.

A proposito di quest'ultimo punto ci sia lecito di osservare: che il Governo Nazionale già da tempo ha sentito la necessità di garantire la genuinità dei vini messi in commercio, con provvedimenti presi nel 1924 mediante i quali fu resa possibile una più efficace applicazione delle disposizioni contenute nella precedente legge del 1917 riflettente le frodi nella preparazione e commercio del vino. Fra le altre cose utilissime era l'istituzione di Nuclei della R. Guardia di Finanza, ai quali era stata affidata l'indagine di polizia e il prelevamento dei campioni. Uno di tali Nuclei aveva sede a Trieste e giurisdizione nelle Provincie di Trieste, Pola e Fiume. Il nostro Istituto che è in-

caricato delle analisi di controllo, potè, in quel tempo, apprezzare di quale grande vantaggio sia il personale specializzato nel prelievo di campioni. Infatti dei 386 campioni di vino prelevati presso esercenti dal Comando di Nucleo nel 1925, ben 199 risultarono eccepibili con una proporzione quindi di circa il 52 % dei prelevati.

Coll' entrata in vigore della Legge 15 ottobre 1925 che opportunamente estese la sorveglianza per la repressione delle frodi a tutte le sostanze agrarie e a tutti i prodotti agrari, tali Nuclei della R. Guardia di Finanza cessarono di funzionare e l' ufficio di sorveglianza fu lasciato agli istituti incaricati delle analisi, agli ufficiali sanitari, agli agenti di polizia giudiziaria, agli agenti comunali, al personale delle cattedre ambulanti, ecc.

Con questo provvedimento che toglieva il diritto d' indagine ad un organo speciale per affidarlo ad un numero maggiore di enti e di persone, secondo noi, non si ebbe come conseguenza che un rallentamento dell' azione di sorveglianza. Infatti il prelevamento dei campioni di vino non fu più così abbondante come durante il sistema del Nucleo, non solo, ma la percentuale dei casi eccepiti si ridusse appena al 18 %.

Questa diminuzione delle adulterazioni non può certamente dipendere da un improvviso ravvedimento di chi in antecedenza era in difetto, ma da una minore efficacia della vigilanza e da insufficiente capacità di chi preleva i campioni.

Secondo il nostro parere per rendere più efficace la provvida legge in vigore per tale materia, sarebbe molto meglio che il servizio di indagine e di prelevamento dei campioni fosse affidato di nuovo ad apposito personale specializzato in questo delicato e tanto importante servizio.

* * *

Concludendo, crediamo di dover raccomandare ai nostri viticoltori:

1) di estendere la coltura dei vitigni eletti, indigeni e forestieri e di sacrificare quelli che danno prodotto quantunque abbondante ma scadente;

2) di evitare possibilmente di fare impianti soltanto di vigne, ma di dedicare una parte dei fondi alla coltivazione di altre piante, quali per esempio il frumento, l' erba medica, gli erbai, la barbabietola da foraggio, la patata, il tabacco, il gelso, ecc.;

3) di scegliere le viti americane da innestarsi tenendo presenti la qualità, la profondità, composizione e freschezza delle terre destinate a vigna;

4) di evitare di fare impianti con viti nostrane non innestate;

5) di innestare prima di tutto le nostrane, che per esperienza riescono meglio e danno miglior prodotto, indi le forestiere di cui è già conosciuto il valore e l'importanza;

6) di dare incremento dove è possibile e conveniente, alla coltivazione delle più ricercate e conosciute uve da tavola che hanno già dato buona prova;

7) di preparare e conservare nel modo migliore il vino affinchè si mantenga sano e pervenga al consumatore senza difetti acquisiti, che allora l'acquirente lo preferirà di sicuro;

8) per garantire una migliore confezione, conservazione e smercio del vino a prezzi convenienti ed a tempo opportuno — vista la preponderanza della piccola e media proprietà — è altamente raccomandabile l'unione dei detti produttori in associazioni cooperative di produzione e di vendita quali sono appunto le cantine sociali.

Questi sono i nostri desiderata che segnaliamo all'attenzione dei viticoltori istriani. Mentre siamo ben sicuri che per parte del Patrio Governo Nazionale e degli Enti e Istituzioni provinciali interessati, dall'altra, verrà fatto tutto quanto sta in loro per salvaguardare le sorti dell'industria agraria più cospicua della Provincia.

Ne abbiamo arra sicura con la presenza in questo Convegno anzitutto di S. E. l'on. Marescalchi tanto benemerito della viticoltura e dell'enologia italiana, di S. E. Leone Leone, Prefetto dell'Istria, il quale ha dato già tanti saggi del suo alto interessamento per il progresso ed il benessere di questa Provincia, ed infine la presenza delle altre Autorità provinciali e dei competenti in materia tecnica ed economica che alle nostre sorti si interessano.

FRUTTICOLTURA E CRISI VINICOLA

Non è profeta chi dubita che la frutticoltura sia la riserva migliore del nostro avvenire economico-agrario.

Per evidenti segni si delinea uno sviluppo fortunato alla coltura delle frutta nei Paesi che hanno, come il nostro, l'invidiato privilegio del sole. È chiaro pertanto come l'Italia non possa, nè debba segnare il passo sulla via soleggiata e sicura di questo indirizzo.

Ma a parlare della frutticoltura generale come risorsa economica di lusinghiera portata non basta. Oggi l'attenzione degli agricoltori dovrebbe indugiarsi su una peculiare filiazione della frutticoltura, vale a dire sulle uve da tavola.

Parliamone con la serenità se non con l'urgenza che viene dalle convinzioni economiche del tempo attuale.

All'industria vinicola si è indirizzata finora la quasi totalità del prodotto viticolo, quasi che fosse esclusivamente congiunta al vino per necessità e per convenienze economiche. Infatti gli entusiasmi viticoli sono stati in ogni tempo ed in ogni luogo i fedeli riflessi delle fortune commerciali dei vini.

Ma attualmente i termini della situazione sono sensibilmente spostati, giacchè si prospetta l'utilità di vincolare al consumo delle uve commestibili e all'industria dei prodotti analcoolici, buona parte del prodotto della viticoltura moderna.

Ormai non è chi non sappia come la situazione vinicola non sia delle più liete e serene, giacchè per una interessata confusione di continenza con incontinenza, di uso con abuso, di vino con liquori, dilagano negli ex Paesi importatori le più rigide e inconsulte proibizioni al consumo del vino.

È male che in quei Paesi non si siano adottati provvedimenti più moderati e più efficaci, vale a dire meno legali e più educativi, da cui si potesse ottenere il rispetto della nostra bevanda ideale e la progressiva scomparsa del vizio negli strati inferiori della popolazione, ove esso è più abituale e nocivo.

Ora a noi non resta che prendere atto della soppressa libertà del bere e delle crescenti limitazioni al consumo del vino negli Stati che furono di questo prodotto i nostri abituali e preziosi clienti.

Ora è necessario pertanto sviluppare accanto alla coltura delle uve da vino quella delle uve da tavola per sopperire alla ridotta esportazione vinicola negli Stati del nord e al crescente consumo delle uve da mensa.

Giova quindi conciliare la ricostituzione viticola con le nuove esigenze che le società civili si forgiano riducendo in

parte l'antico indirizzo enologico delle uve, favorendo lo sviluppo delle uve da tavola. Sviluppo richiesto dall'andamento del commercio internazionale, dalla necessità di mantenere la viticoltura nel giusto grado di superiorità e di efficenza economica.

Ma nel mercato internazionale vanno progressivamente acquistando valore e significato economico anche i prodotti commerciali di altre specie fruttifere. Di guisa che non è esagerato assegnare alla frutticoltura presente e avvenire il compito, ben arduo ma più degno d'encomio, di risanare e rinvigorire le sorti della nostra bilancia commerciale.

Sarà questa nuova e promettentissima branca all'altezza delle congetture e delle speranze, alimentate sia pure da un sentimento di fede patria e da una fiamma di speranza ideale? Noi rispondiamo di sì.

Perchè sopratutto crediamo fermamente nella iniziativa privata, come la sola che risolverà le insolute questioni del commercio interno ed estero e della trasformazione industriale delle frutta. Perchè sopratutto crediamo fermamente che un piano organico di propaganda, destinato ad abituare la popolazione al quotidiano consumo delle frutta, e un programma organico d'esportazione e di preparazione di marmellate, conserve e di altri prodotti zuccherati non tarderanno a concretarsi nell'Italia settentrionale, specialmente, capace di creare nell'iniziativa e nel lavoro la ricchezza individuale e collettiva.

Ed infine perchè vediamo quanto sia premuroso e solerte l'interessamento dello Stato (vedi recente circolare di S. E. Acerbo, Ministro dell'agricoltura e delle foreste) in quanto è suo compito esclusivo di coordinare, disciplinare le capacità produttive della Nazione.

Ma l'agricoltore previdente deve già sin da ora contribuire all'avvento del benessere economico-sociale che la frutticoltura esprime, con l'allargare la coltivazione delle specie fruttifere, col migliorare quelle esistenti e col considerarle alla stregua di piante o di colture necessarie e redditive.

Mentre la Cattedra ambulante di agricoltura della Provincia provvederà a diffondere le elementari cognizioni di frutticoltura, senza delle quali l'insuccesso è l'immancabile e logica conseguenza dell'opera, gli agricoltori dovranno prepararsi con fede e perseveranza alla produzione della materia prima.

La frutticoltura, abbiamo detto, sarà la risorsa futura dell'economia agraria italiana, sarà indubbiamente la poderosa leva economica dei prossimi anni, a patto però che non resti ferma nella incoltura e nell'oblio attuale, e che si giovi del sapere agrario, della generosa fiducia del capitale e dell'alacre volontà.

L. Petronio

Consigli pratici

Per l'olivo. — Gli olivi hanno avuto una brutta batosta lo scorso anno: è questa una dolorosa verità e l'agricoltore sa anche, e lo sa per aver toccato con mano, che gli olivi potati nell'autunno del 1928, dopo la raccolta, subirono danni più forti dalle gelate che sopravvennero. E allora perchè ostinarsi a potare in epoca poco indicata, proibitiva per le nostre zone?

Ho visto chi potava olivi in dicembre ed anche pochi giorni fa: si tratta di parti di piante seccate ancora la scorsa invernata, dicono loro, ma intanto con tale scusa si fanno tagli nuovi, piaghe fresche e sul legno non secco, ma vitale, mentre il pericolo di forti gelate non è certo ancora passato: e se queste capitassero?

Cominciamo a convincerci una buona volta che anche l'olivo va potato alla sua giusta stazione, quando cioè la pianta è in riposo e quando il pericolo delle forti gelate è sperabilmente passato. Abbandoniamo le vecchie abitudini e questa pianta ci sarà molto più larga di prodotto. d. b.

Attorno ai medicai. — Una razionale concimazione unita ad una e magari a due erpicature, fatte nel mese di febbraio, sono le cure annuali indispensabili per mantenere in efficienza i medicai.

L'erpicatura, eseguita prima dello spargimento dei concimi, serve a rompere la crosta formatasi in seguito ai freddi, a permettere quindi una maggiore aereazione ed a liberare il medicaio da vegetazioni parassitarie.

Subito dopo l'erpicatura si spargono q.li 4-5 di perfosfato minerale e q.li 5-6 di gesso agrario: è bene aggiungervi anche q.li 1-1½ di un concime potassico, specialmente quando trattasi di terreni sciolti.

Una seconda erpicatura, per coprire i concimi, completa le cure invernali alla medica. (l. d.)

Terricciati. — Non dimentichino gli orticoltori la preparazione del terricciato, tanto utile nell' orto. Lo si ottiene utilizzando tutte le specie di rimasugli (erba estirpata, foglie secche, spazzature, ecc.), materiale che viene raccolto e stratificato in un angolo dell' orto e innaffiato con del colaticcio o cessino; di tanto in tanto sarà bene spargere sul cumulo della calce allo scopo di agevolare la fermentazione e ottenere una massa ben decomposta. Il terricciato si presta ottimamente per preparare letti caldi allo scopo di anticipare le semine degli ortaggi e di avere pronte le piantine al più presto. (c. m.)

L' accartocciamento delle foglie del pesco. — Lo scorso anno ebbi campo di constatare una forte invasione dell'*Exoascus deformans*, al quale è dovuto l' accartocciamento delle foglie dei peschi.

Mentre tralascio di descrivere le alterazioni ed i danni che questa malattia provoca nelle piante colpite, richiamo l' attenzione degli agricoltori affinchè eseguiscano i trattamenti atti a prevenire e combattere l' attacco di tale parassita.

Durante i mesi invernali, e, ad ogni modo, sempre prima dello ingrossare delle gemme, vanno fatte da due a quattro irrorazioni alla distanza di quindici giorni circa l' una dall' altra, con una miscela di solfato di rame e calce al 3-4 %, mescolandovi cloruro ammonico in ragione di 200 grammi per ogni ettolitro di poltiglia, oppure si può adoperare, ottenendo gli stessi effetti, la polvere Caffaro sciogliendone 4 chg. in un ettolitro d' acqua, senza altra aggiunta. (a. r.)

Corrispondenze dalla provincia

Visinada, 12-II. — Un lungo periodo di tempi umidi ostacolò i lavori di campagna, mentre favorì lo sviluppo dei frumenti, dei trifogli e degli ortaggi, nonchè l' amalgamazione dei concimi. Quest' anno l' impiego di questi è larghissimo, nonostante difettino i mezzi finanziari causa la scarsa vendita dei prodotti rurali e il ribasso dei prezzi, specie per quanto riguarda il vino. (*G. Ferrena*)

Pinguente, 12-II. — La bora degli scorsi giorni ha spazzato l' aria dal pesantissimo scirocco e dai nuvoloni carichi di pioggia, ridonando con il

freddo intenso veramente invernale, sole e salubrità d'aria. Ne approfitta l'agricoltore dandosi con lena alla preparazione della terra per la piantagione delle patate, per la potatura e la legatura delle viti.

I frumenti si presentano molto belli, favoriti nella loro vegetazione dal decorso umido e tiepido delle passate settimane.

La vendita del vino, pure offerto a prezzi veramente irrisori se si pon mente all'ottima qualità, procede stentatamente; di tanto in tanto qualche camion carico di botti s'avventura per i nostri villaggi e brevi teorie di carri si recano verso la stazione ferroviaria. Le cantine son piene ed i proprietari sono costretti, per la mancanza di smercio, a contrarre nuovi debiti onde procurarsi il danaro necessario per i bisogni quotidiani.

Va lamentata anche la continua vendita del bestiame bovino ed il conseguente impoverimento del nostro patrimonio zootecnico.

Si spera che con l'inizio dei lavori dell'acquedotto e della regolazione del Quieto, questa popolazione rurale avrà modo di liberarsi, sia pure in parte, dei debiti e delle difficoltà economiche dalle quali è attualmente assillata. (*dott. A. Chiappetta*)

Lussinpiccolo, 12-II. — Sembra che il tempo vada finalmente rimettendosi al bello; però i lavori di campagna sono in ritardo. La temperatura è mite, e ad eccezione di qualche giornata di bora, qui ci dovremmo considerare già fuori dell'inverno.

Si procede alla potatura e scortecciatura della vite con asportazione ed abbruciamento della corteccia, nonchè alla pennellazione dei ceppi con solfato di ferro, quale prima operazione contro la tignuola dell'uva che l'anno scorso apportò danni gravissimi ai vigneti.

Si sta preparando il terreno per la semina delle patate; intanto si sono già ritirati notevoli quantitativi di qualità olandese che negli anni passati diede risultati molto buoni.

Nei giorni scorsi sono arrivate le barbatelle, sebbene in minor numero di quelle a suo tempo prenotate.

Il mercato del vino è sempre pesante ad onta della qualità ottima sotto ogni riguardo, mentre, da quanto si può ormai prevedere, gli anticrittogamici per la prossima campagna dovranno essere pagati a caro prezzo.

Il grano si presenta bene.

Gli animali si mantengono sani. (*prof. G. Brida*)

Umago, 12-II. — In questi giorni i lavori di preparazione dei terreni sono in pieno fervore data la stabilità del tempo che speriamo continui a mantenersi bello.

I frumenti sono in genere promettenti, specie ove essi vengono coltivati con il metodo Gibertini.

Nei giorni passati si è tagliata molta legna che è stata subito venduta per il gran bisogno di denaro che ha il contadino, bisogno dovuto al fatto che il vino si smercia lentamente ed a prezzi molto bassi. Vennero abbattuti anche vecchi olivi periti causa l'intensissimo freddo dello scorso inverno.

L'animalia si mantiene sana, però cominciano a difettare i foraggi; bisognerebbe ricorrere dappertutto all'opera dei trinciaforaggi che con poca spesa e poca perdita di tempo consentono un gran risparmio di alimenti.

(*I. Mosettig*)

Momiano, 12-II. — Per invito del sig. Segretario federale del P. N. F., cap. Relli, questo Fascio ha avuto l'incarico di compilare un elenco nominativo di tutti coloro ai quali le gelate dello scorso inverno causarono perdite di olivi e di viti; tale elenco fu poi trasmesso al nostro Municipio per le sue attribuzioni. Tutti hanno appreso tale notizia con piacere e con animo grato esternano la loro riconoscenza, a mezzo di questo periodico, al nostro benemerito Segretario federale.

I lavori di campagna sono stati interrotti a lungo dalla incostanza del tempo.

Pochissime vendite di vino, sebbene di ottima qualità.

Gli animali sono sani. (*I. Piccoli*)

Portole, 12-II. — Da qualche giorno il tempo si è rimesso al bello e la temperatura si è alquanto abbassata; l'agricoltore può ora dedicarsi ai lavori di preparazione del terreno per le prossime semine e per l'impianto delle viti.

Il frumento accestì molto bene ed ora si presenta assai promettente.

Si sta ultimando la piantagione dell'aglio e della cipolla e si tagliano i vimini per la legatura delle viti che in alcune località si stanno potando.

E' vivamente atteso l'inizio dei lavori pubblici già approvati.

Il bestiame è sano e ben nutrito; in qualche posizione trovansi anche dei pascoli discreti.

Poche vendite di vino ed a prezzi assai bassi. (*R. Zonta*)

Dignano, 12-II. — I prezzi del vino sono discesi a bassissimo livello, ed i nostri agricoltori lamentano giustamente che mentre nelle cantine del produttore lo si paga a L. 1—1.10 al litro, nelle trattorie, bar, caffè, ecc. il prezzo è di L. 3.20—3.60 ed anche 4. Ora io mi domando se questo commercio può dirsi onesto.

E mentre l'agricoltore deve, prima di ottenere il suo vino, lavorare tutto l'anno, sostenere spese più che ingenti e correre il rischio di vedere il prodotto suo distrutto da una grandinata, l'oste può dormire il suo sonno tranquillo perchè non è esposto in alcun modo.

Si aggiunga che l'agricoltore, vendendo il vino a L 1 -1.10, non guadagna, a conti fatti, che 20—30 cent. per litro mentre l'utile dell'oste è di L. 1.20—1.60 ed anche L. 2.

Certo, però, che un notevole aggravio è rappresentato dal dazio che nei Comuni aperti è di L. 42 per ettolitro, mentre in quelli chiusi, come ad esempio Pola e Trieste, sale a L. 72. Si dovrebbe, pertanto, cercare di ottenere la diminuzione di tali dazi addirittura proibitivi, e con ciò si otterrebbe uno smercio maggiore di prodotto ed un ragionevole prezzo di vendita, con beneficio del produttore e del consumatore.

Speriamo comunque che il problema vitivinicolo istriano venga risolto in breve con la istituzione delle Cantine sociali che non permetteranno più ai mediatori, negozianti ed osti di arricchirsi a spese di chi sopporta fatiche ed oneri. (*L. Ferrara*)

Torre, 12 II. — Il tempo, messosi al bello, favorisce la esecuzione dei lavori di stagione. Il frumento promette bene ed in certe posizioni ve-

geta abbastanza fitto perchè gli agricoltori, constatati nello scorso anno i notevoli diradamenti dovuti agli intensi freddi, hanno seminato dei quantitativi superiori al fabbisogno.

I pascoli sono ricchi di erbe e danno così abbondante nutrimento alle pecore che nell'inverno passato, in questo mese, perivano dalla fame. Vi è attiva ricerca di agnelli che vengono convenientemente pagati.

I vimini si vendono a L. 12—16 al fascio.

Le patate da seme si pagano a L. 40 al q.le. *(G. Codnich)*

Isola, 12-II. — Il decorso del tempo è stato sino ad ora sfavorevole per la esecuzione dei lavori in campagna, però ha facilitato lo sviluppo dei piselli che si mostrano assai promettenti. Fra breve verrà iniziata la semina delle patate primaticcie.

Va rilevato che i nostri terreni, non assoggettati ad una razionale rotazione, si impoveriscono progressivamente, anche perchè non vengono convenientemente concimati; quest'anno, poi, si è avuto un minore impiego di concimi in confronto agli anni scorsi. Però la causa di ciò va unicamente ricercata nel disagio economico in cui versano quasi tutti i nostri agricoltori.

La vendita del vino procede regolarmente, ma a prezzi che non sono di certo rimunerativi. *(G. Ulcigrai)*

Carnizza, 12-II. — Dopo un tempo molto variabile e in prevalenza umido, abbiamo delle giornate fredde con gelo, ciò che era desiderabile per il terreno che così potrà sminuzzarsi.

La vendita della legna è fiacca appunto perchè finora mancò il freddo.

Lo stato di salute nella popolazione è buono, eccettuato qualche raffreddore che non porta conseguenze; così pure l'animalia si mantiene sana. *(A. Scabich)*

Antignana, 12-II. Il tempo si mantiene sereno e la temperatura si è notevolmente abbassata.

I lavori negli orti procedono con alacrità; si seminano i piselli, le patate, e si preparano vivai di varie piantine. Quest'anno la coltura del tabacco verrà estesa anche da noi: quanto prima si approntaranno i semenzai.

Le viti sono state potate e così dicasi degli alberi da frutto; i mandorli sono già in fiore.

Gli animali vanno diminuendo di numero, dato che il contadino è costretto a venderli onde procurarsi il danaro necessario per far fronte ai vari impegni.

Si nota una rilevante produzione d'uova, il cui prezzo è ribassato. *(M. Orliani)*

S. Domenica di Visinada, 12-II. — Dopo quasi quattro mesi di tempi piovosi, variabili, umidi ma non freddi, favorevoli specialmente ai frumenti seminati in ritardo, che ora hanno uno sviluppo quale non avevano quelli dello scorso anno alla fine di marzo, il tempo si è rimesso al bello, e quindi si potrà tosto dar mano all'impianto delle patate, delle ortaglie in genere e ad altri lavori di stagione.

Nel numero di questo mese del periodico «Campi e Mercati» ho letto quanto segue:

« La sezione agricola e forestale del Consiglio provinciale dell' economia di Venezia ha richiamato l' attenzione del Governo sulla necessità di una migliore e più efficace tutela degli agricoltori durante l' epoca della trebbiatura e a tal fine sta occupandosi per la costruzione, con contributi governativi, di silos e magazzini granari in opportune località, per permettere la conservazione del grano, cercando di ovviare in tal modo al ribasso dei prezzi in seguito alla forte offerta all' atto del raccolto ».

Quanto utile e conveniente sarebbe se anche le nostre autorità sollecitassero tali provvedimenti! Tutti sanno che gran parte degli agricoltori, specialmente nella nostra zona, ove ora si producono quantitativi abbastanza considerevoli di frumento, sono sprovvisti di magazzini adatti alla conservazione di tale derrata, e pertanto cercano, dirò così, quasi di sbarazzarsene offrendolo a prezzi irrisori (io ho veduto nello scorso luglio offrire il frumento a 70-80 lire al quintale) per poi destinare il danaro ricavato a svariati bisogni, cosicchè alla scadenza di cambiali per debiti contratti per acquisto di concimi od altro, si trovano in seri imbarazzi, e per scontare tali cambiali incontrano altre passività ad alti interessi, cadendo così nell' impoverimento.

Pertanto sarebbe ottima e necessaria cosa che i singoli Consorzi agrari sin da quest' anno disponessero di adatti magazzini e ritirassero dai loro debitori almeno il quantitativo per coprire l' ammontare dei rispettivi crediti.

(*G. Cossetto*)

Buie, 12-II. — La calma pressochè completa nel commercio vinicolo, acuisce la crisi finanziaria pressochè da tutti lamentata. Intanto nelle osterie il vino lo si continua a pagare a L. 3.60-4 al litro! Se gli osti vendessero il nostro prodotto a prezzi ragionevoli e se le barriere daziarie che il Duce vuole scompaiano, fossero realmente abolite, lo smercio sarebbe ben maggiore e la crisi si attenuerebbe.

Si piantano piselli ed ortaglie varie, e si incomincia a legare le viti; i frumenti sono belli e sani.

Sono iniziate le prenotazioni del seme bachi.

L' animalia è sana. (*F. Marzari*)

NOTIZIARIO

Visita preventiva dei tori. — La Commissione provinciale per l' approvazione dei tori ha pubblicato il seguente avviso:

In base all' art. 2 del Regolamento per la visita preventiva dei tori da destinarsi alla monta nella Provincia d' Istria, approvato dal Ministero dell' Economia nazionale in data 7 ottobre 1926, tutti i possessori di tori, siano allevatori o tenutari di pubbliche stazioni di monta ovvero privati che vogliano adibire detti riproduttori al salto delle proprie bovine, devono, per il tramite del proprio Comune, che ne rilascia ricevuta, ed entro il 15 febbraio 1930, inoltrare domanda in carta da bollo da L. 2.— alla «Commissione provinciale per l' approvazione dei tori» avente sede presso la Cattedra ambulante provinciale d' agricoltura di Pola.

Eguale domanda dovrà essere pure presentata con le stesse modalità da tutti i possessori di torelli che abbiano superato il 17° mese di età, se appartenenti alla razza da lavoro (maremmana, romana, romagnola, ecc.),

oppure che abbiano superato l' 11° mese di età, se appartenenti alla razza da latte (bruno alpina, pezzata, ecc.).

In tale domanda occorre indicare chiaramente: nome, cognome e domicilio del proprietario dei tori, numero dei capi, nome, razza, età, mantello ed eventualmente la genealogia; località ove funzioneranno, ed in fine se già adibiti o se destinati alla monta pubblica o privata.

Alla domanda sarà da allegarsi la ricevuta postale comprovante l' effettuata spedizione di L. 10 (dieci) mediante vaglia postale intestato al Consiglio provinciale dell' economia, Pola. Detta domanda deve essere ripetuta durante l' anno tutte le volte che in seguito ad acquisti od al raggiungimento da parte di altri bovini, maschi interi, delle suddette età, l' allevatore o tenutario venga ad avere tori o torelli non denunciati.

Entro i mesi di febbraio e marzo di ogni anno la Commissione provinciale procederà alla visita ordinaria dei tori nei giorni e località che riterrà più convenienti e che verranno annunciati mediante pubblici manifesti, affissi almeno 10 giorni prima della visita.

I tori approvati saranno contrassegnati con marca metallica applicata all' orecchio destro; i tori non approvati verranno marcati a fuoco ed entro il termine di 20 giorni dalla notifica dovranno venir castrati o macellati.

I proprietari dei tori approvati riceveranno per ogni toro un certificato di approvazione.

Dopo la visita sarà vietato a chiunque di tenere bovini maschi interi di età superiore a quella indicata al secondo capoverso del presente avviso, salvo che non sia in corso per essi richiesta di approvazione.

Le infrazioni al Regolamento saranno punite a termine della legge 29 giugno 1929, n. 1366, con pene pecuniarie da L. 100 a L. 1000.

Il compiacimento di S. E. il Ministro dell' agricoltura, per la cerimonia del 22 dicembre 1929. — S. E. Acerbo, Ministro dell' agricoltura e delle foreste, informato sullo svolgimento della cerimonia del 22 dicembre u. s. e sull' esito della Battaglia del Grano nella nostra Provincia, ha fatto pervenire al Presidente della Commissione granaria provinciale ed al Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura la seguente lettera:

«Vivamente mi compiaccio per la solennità con la quale si è svolta in codesto Capoluogo la cerimonia per la premiazione dei vincitori del Concorso nazionale per la Vittoria del Grano.

Esprimo il mio plauso ai rurali della provincia per il proponimento fatto di continuare con fervore l' opera di intensificazione dell' agricoltura, intrapresa sotto la guida suprema del Capo del Governo, allo scopo di conquistare definitivamente la Vittoria e di conseguire l' indipendenza granaria della Nazione».

*
* *

S. E. il Prefetto Leone ha poi inviato al Presidente ed al Direttore predetti, la seguente lettera:

«Compio il gradito incarico di esprimere a V. S. Ill.ma il ringraziamento di S. E. il Capo del Governo per il telegramma di omaggio inviatogli a nome degli agricoltori istriani in occasione della premiazione dei vincitori del V° e VI° Concorso nazionale del Grano».

Concorso per l'incremento della coltivazione delle buone foraggere. — Il Comitato per la Mostra granaria tenutasi in Buie nel 1927, bandisce un concorso fra i piccoli agricoltori per l'incremento della coltivazione delle leguminose da foraggio.

Potranno concorrere tutti coloro che coltivano buone foraggere (erba spagna, trifoglio, ecc.) nei territori delle due Sezioni di Cattedra ambulante di agricoltura di Buie e Capodistria e precisamente nei Comuni di: Cittanova, Umago, Pirano, Isola, Capodistria, Villadecani, Maresego, Monte di Capodistria, Portole, Grisignana, Buie e Verteneglio.

Sono fissate due categorie di premi: la prima con otto premi da L. 100 (cento) per le aziende aventi fino ad una superficie totale di ettari due, ed una seconda categoria con cinque premi da L. 100 (cento) per le aziende aventi una superficie totale da oltre due ettari fino ad un massimo di ettari dieci.

Sarà titolo di merito il miglior rapporto esistente tra la superficie a leguminose e la superficie totale.

Le domande in carta semplice dovranno essere inviate alla Cattedra ambulante di agricoltura, Sezione di Buie, entro e non più tardi del 30 aprile c. a.

Il Consorzio agrario di Parenzo ha reso noto ai suoi soci, con manifesto in data 20 gennaio u. s., quanto segue:

Sino alla fine del corr. mese gli agricoltori possono prenotare i seguenti materiali agrari:

Semi: trifoglio pratense, erba medica, veccia, fava, avena, soja, frumento marzuolo, granoturco precoce, patate, sorgo gentile per erbai, senape bianca, ecc.

Piante legnose: olivi, gelsi, peschi, meli, peri, mandorli, viti innestate, barbatelle, ecc.

Materiali per le viti: tenditori, sugheri, fili di ferro, tenaglie, coltelli da innesto, forbici, roncolette, sgorbie, guanti Sabateè, pali, accette.

Concimi: perfosfato, scorie Thomas, gesso agricolo per prati, nitrato di calcio, nitrato di sodio, nitrato ammonico, calciocianamide, sale potassico.

Macchine: erpici, rincalzatori, aratri, ecc.

Il Consorzio, nel raccomandare vivamente ai soci di effettuare entro il termine stabilito le prenotazioni, avverte che non saranno fornite merci di alcun genere a chi non le avrà regolarmente prenotate.

***

Infortuni sul lavoro. — Presso il Consorzio esiste e funziona un Ufficio assistenziale che rappresenta il Patronato nazionale. In caso di infortunio sul lavoro non mancate di rivolgervi all'Ufficio suddetto che si incaricherà di svolgere per vostro conto le pratiche necessarie all'ottenimento dell'indennità che vi spetta per diritto.

Credito agrario. — Per l'ottenimento di merci o macchine agricole verso rilascio di cambiale di credito agrario, gli interessati, all'atto della prenotazione, dovranno estendere regolare domanda su carta semplice con le modalità che verranno suggerite nei nostri Uffici.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 febbraio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Lussinpiccolo	120-130	—	6-7	55-60	—	—	3.80-4	6-7	50-60	100-120	120-150 [1]	14-16	2.00	55-60	16-18	[1] da mac. L. 6-7 al chg. p. m.; pollastri L. 14-16 al paio
Pinguente	120	100	7.30	28	—	85	3.80	6	48	60	da 80 in più [1]	10	0.70	40	8	[1] da macello L. 6.60 al chg. peso morto
Visinada	90-110	80-100	5.40	35-40	130	70-80	3.50	—	—	80	130	12	1.40	40	8	pollastri L. 14 al paio
Momiano	100-135	125-160	8	35-40	—	100	3.35	5	—	80-100	80-120 [1]	10	1.00	40	5	[1] da mac. L. 5 al chg. p. m.; pollastri L. 15 al paio
Torre	115-120	100-115	7-8	40-50 [1]	130-140	90	3.50-4.50	6.50-7 [2]	6-6.75 [2]	80-120	130-150 [3]	12-13	1.40	30-35	7-8	[1] di erba medica; [2] chg. p.m.; [3] da mac. L. 6 al chg. p. m.
Portole	100-115	90-95	7-9.50	30-40	—	98-102	3-3.30	3.40-4	50-70	90-100	90-150	10-12	1.00	50	9-10	
Umago	103	100	—	—	130	87	3.50-3.80	6-6.50 [1]	—	—	—	—	1.20	50	7	[1] peso morto
Buie	110-120	100 [1]	6.40	35-40	120-130	90-100	3-3.50	5.50	—	80-100	100-200 [2]	7 [3]	1.20	45	7-7.50	[1] moscato L. 130; [2] da mac. L. 6 al chg. p. m.; [3] al chg. p. v.
Dignano	110	120	7	50 [1]	—	—	3.50-3.80	6.50	50-70	110-130	150-170 [2]	8-10	1.20	40-45	7	[1] di erba medica; [2] da mac. L. 6.50 al chg. peso morto
Isola	100-110	100	—	—	—	85	—	—	—	—	—	—	1.40	50	14	
S. Domenica di Vis.	110-125	100-110	—	30-40	125-130	—	3-3.50	5 [1]	—	—	130-200	10-12	1.00	30	8	[1] L. 6 al chg. peso morto

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.